

lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	Bonne rentrée à tous ! Cocktail de rentrée Aïoli de cabillaud et son œuf Pommes de terre, carottes, haricots et choux fleurs Camembert à la coupe Fruit BIO de saison	 Melon de saison  Poulet rôti  Spaghetti BIO au pistou, emmental Compote de pommes	 Salade camarguaise (au riz BIO) Quenelles de brochet sauce nantua Carottes rondelle Petit suisse + sucre  Fruit de saison
lundi 7 septembre	mardi 8 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
 Hachis parmentier de bœuf à la purée de pomme de terre Saint Paulin à la coupe  Fruit BIO de saison	 Concombres à la menthe  Escalope de dinde certifiée sauce niçoise Haricots verts à l'ail Lait BIO  Cake chocolat	 Taboulé maison à la semoule BIO Omelette fraîche et emmental Courgettes en piperade  Fruit de saison	 Salade verte  Filet de Hoki pêche responsable aux olives  Polenta BIO Fromage blanc BIO + sucre
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
 Carottes râpées  Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Petit suisse + miel	 Salade de pâtes (BIO)  Poulet rôti aux herbes de Provence Beignets de brocolis Brie à la coupe  Fruit de saison	 Macédoine mayonnaise Jambon de porc Quenelle nature sauce aurore (*)  Coquillettes BIO et emmental  Fruit de saison	 Salade de tomates de saison pois chiches et olives Pizza au cheddar Île flottante
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade verte Filet de colin au beurre blanc Carottes Vichy Coulommiers à la coupe Riz au lait	Salade de pommes de terre Œufs à la florentine sur lit d'épinards béchamel Fromage frais ail et fines herbes  Fruit BIO de saison	A la découverte de la gastronomie locale  Salade au petit épautre BIO  Daube avignonnaise à l'agneau BIO Bohémienne de légumes Lait pasteurisé (Prim) ou BIO (Mat) Navettes à la fleur d'oranger	Betteraves vinaigrette Brandade de poisson et sa purée Cantal AOP à la coupe  Fruit de saison

Toutes les viandes bovines sont d'origine française sauf affichage contraire le jour du service. Ces menus sont donnés à titre informatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le pain frais est servi par des boulangeries artisanales locales.

(\*) plat sans porc

 Produits locaux

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits certifiés

 Produits de saison

Dessin © Alias Philibert

